

ՀԱՅԱՎՈՐՄԱՆ ԲՆԱԿԱԿԱՆ ԿՐԻՍՏՈՒՄ ԵՎ ԳՆԱԿԱԿԱՆ ԿՐԻՍՏՈՒՄ

ՀՐԱՉՅԱԿ ԲԵՂԱՐՅԱՆ

Հացահատիկները Հայկական լեռնաշխարհում աճել են վայրի վիճակում դեռևս անհիշելի ժամանակներից: Իր գոյության արշալույսին մարդը հացահատիկն օգտագործել է որպես առավել սննդարար և երկար պահվող սննդամթերք: Մ. Թումանյանն այն կարծիքն է հայտնում, որ ցորենն ու գարին Հայաստանի տարածքում տարածված են եղել դեռևս 5—6 հազար տարի առաջ¹: Ասորեստանի թագավոր Սարգոն II-ը իր արձանագրություններից մեկում, պատմելով Ուրարտուի թագավոր Ռուսա II-ի դեմ կատարած իր արշավանքի մասին, հաղորդում է. «Նրանց բազմաթիվ անհամար ամբարները բացեցի, նրանց անշափ հացահատիկով իմ զորքին կերակրեցի»²: Կարմիր-բլուրի պեղումների ժամանակ գտնվել է կորեկից պատրաստած հաց³, իսկ Շենդավիթից⁴ ցորենի, գարու և այլ հացահատիկների մնացորդներ, էլարից՝ մինչև կեսը ածխացած հացահատիկով լեցուն, սալերով ծածկված⁵ տակառաձև հորեր: Բ. Պիտրովսկու հաշվումներով Կարմիր-բլուրի հացահատիկների պահեստների ընդհանուր տարողությունը հավասար է եղել մոտ 750 տոննայի⁶: Հացահատիկների մասին մեզ առատ տեղեկություններ են հաղորդում նաև միջնադարյան աղբյուրները⁷: Այսպես՝ Մովսես Խորենացին վկայում է, որ Արշակ I-ի կառավարման տարիներին մեծ խոտվություններ են եղել Կովկաս մեծ լեռան գոտիներում և բուլղարների աշխարհում: Խոտվարների մեծ մասը գալիս, բնակություն է հաստատում Հայոց աշխարհում. «Ի ներքոյ Կողայ, յարգաւանդահող և ի հացաւետ տեղիս մինչև ի ժամանակս բազումս»⁸:

Հացահատիկների մշակումը տարածված է եղել Հայաստանի հատկապես նախալեռնային ու դաշտային շրջաններում: Այդ տեսակետից աչքի է ընկնում Շիրակի դաշտը, որը ավանդազրույցի համաձայն բնակության հանձնվեց շատակեր Շարային: Այդ առիթով պատմահայր Մովսես Խորենացին հիշատակում է Շիրակի հացի ամբարները⁹:

Հայկական լեռնաշխարհում ամենատարածված հացահատիկային կուլտուրաները եղել են ցորենը, կորեկը, գարին, հաճարը: Ցորենի մասին միջնադարյան հայ մատենագրության մեջ մեզ հայտնի ամենահին վկայությունը հանդիպում է Սահակ Պարթևի կանոններում¹⁰: Ղազար Փարպեցին հիշատակում է կորեկը¹¹, Անանիա Շիրակացին՝ գարին¹²: Թե՛ գարու և թե՛ ցորենի

1 М. Туманян, Основные этапы эволюции ячменей в Армении («Էրարեր» ՀՍՍՀ ԳԱ կենսաբանական և գյուղատնտեսական գիտությունների, 1948, № 1, էջ 73—74):

2 «Հայ ժողովրդի պատմության քրեստոմատի», հ. 1, Երևան, 1981, էջ 31:

3 Н. Арутюнян, Земледелие и скотоводство Урарту, Ереван, 1964, с. 92.

4 Եվ. Բայբուրդյան, Աշխատանքի գործիքները հին Հայաստանում («Տեղեկագիր» ՀՍՍՀ պատմ. և դրակ. ինստիտուտի, 1938, գիրք 1, էջ 198):

5 Б. Пиотровский, Кармир-блур, Ереван, 1950, с. 51, 53.

6 Բարսեղ Կեսարացի, Զաղագս Վեցարեայ արարչութեան, աշխատասիրությամբ Կ. Մուրադյանի, Երևան, 1984, էջ 134:

7 Մովսես Խորենացի, Պատմություն հայոց, Երևան, 1981, էջ 134:

8 ՎՄովսիսի Խորենացու Պատմություն Հայոց, Տիգրիս, 1913, էջ 43:

9 «Կանոնագիրք հայոց», հ. Ա, աշխատասիրությամբ Վ. Հակոբյանի, Երևան, 1964, էջ 421:

10 «Ղազարայ Փարպեցու Պատմություն», Վենետիկ, 1873, էջ 116:

11 Անանիա Շիրակացի, Մատենագրություն, Երևան, 1978, էջ 59:

մասին հիշատակություններ ունի XIII դարի պատմիչ Կիրակոս Գանձակեցին¹², Կարու մասին տեղեկանում ենք XIII դարի բժշկարանից¹³, ինչպես նաև Մխիթար Կողբեցի առակներից¹⁴, Ամիրտովլաթ Ամասիացուն հայտնի են գարու երկու (ո՛ւս ինքն Բ ցեղ լինի. Ա՛ կեղև ունի, եւ Ա՛ շունի՛ մերկիկ է») ¹⁵ և կորեկի 3 տեսակ («Մեկին ասեն տուխն, եւ Բ ցեղին կաւարս, եւ Գ-ին արզան») ¹⁶: Հացահատիկների ցանքի մասին տեղեկություններ է պահպանել «Գիրք վաստակոցը», որը ցորենի ցանքի մասին տալիս է հետևյալ հանձնարարականները. «Գիրտացիր որ կանուխն լաւ է և ի խորու գետինն, երբ մէկ անձրև գայ: ... ապա պարտ է որ այլ գիջային օգերով՝ ցանուի հիւթով, որ սերմն անսղալ շատ եւ լաւ ելանէ: Ա՛ծու աղբով թրջէ ցորեանն գիշեր մի, և ցանեա, արդիւնաւոր լինի», իսկ կորեկի ցանքի մասին ասվում է. «Մեծ կորեակն զշաղախուր և զգիջային զաղեհամ և զջրարբի վայրսն սիրէ, և քիկ սերմամբն շատ գետին ընու. և զքաղհան առնելն՝ խիստ ընդունի և ախորժէ. և իւր ցանելոյ ատենն ի մարտի ամսոյ ժԱ աւուրն ի վեր է... և թանձր բուսանի՛ նօսրացնել պիտի, զի մեկ հատն բազմապատիկ պտղաբերի» ¹⁷:

Եթե ցորենից լավ բերք ստանալու համար «Գիրք վաստակոցը» նախընտրելի է համարում խորը ցանքը, ապա գարու համար հարմար է տեսնում ճմիջնաշավիղն, որ ոչ խորու լինի և ոչ նօսր» ¹⁸:

Միջնադարյան Հայաստանում հացահատիկների վերամշակումից առաջին հերթին ստացել են ալյուր և ձավար: Կարմիր-բլուրի պեղումների ժամանակ բռնվել են ալյուրի մնացորդներ՝ աղացած ձեռքի աղորիքով ¹⁹: Հայ մատենագրության մեջ ալյուրի՝ մեզ հայտնի առաջին հիշատակությանը հանդիպում ենք Ղազար Փարպեցու մոտ. «Փոխանակ նաշոյ կորեակ ուտեին, եւ փոխանակ պարզ գինւոյ ջուր շափով ըմպեին» ²⁰: Այս վկայությունից պարզ է դառնում, որ բացի «նաշիհ» ալյուրից եղել են նաև ալյուրի այլ տեսակներ: Այն հանգամանքը, որ պատմիչը վերջինիս դիմաց հիշատակում է կորեկի ալյուրը, լավագույն վկայություն է այն բանի, որ «նաշիհ» կոչվող հացը պատրաստված է եղել ալյուրի լավագույն տեսակներից, որոնք ամենայն հավանականությամբ միմյանցից տարբերվում են իրենց մեջ պարունակած թեփի քանակությամբ: XVII դարի ֆրանսիացի գիտնական Մալուենը առանձնացնում է ալյուրի 3 տեսակ 1. մուգ (100 % -անոց), որի դեպքում ցորենն ընդհանրապես թեփահան չէր արվում, 2. հեռացվում էր թեփի 10—15 % -ը, 3. բարձրորակ ալյուր՝ թեփի 25 % բացակայությամբ ²¹: Հետաքրքրական է, որ Հայաստանում նույնպես ալյուրի հիշյալ տեսակները ունեին գրեթե նմանօրինակ բաղադրություն:

Ուշագրավ է «նաշիհ» ալյուր ստանալու եղանակը. հարկավոր էր լրիվ կամ մասնակիորեն հանել ցորենի թեփը: Այդ գործընթացը կատարվում էր սանդի մեզ: Թեփահան անելուց հետո նոր միայն ցորենը աղում էին երկանքով կամ ջրաղացում: Ընդ որում երկանքով պետք էր աղալ մի քանի անգամ, քանի

¹² «Պատմութիւն Հայոց արարեալ Կիրակոսի վարդապետի Գանձակեցւոյ», Թիֆլիս, 1909, էջ 190—191:

¹³ «Բժշկարան ձիոյ եւ առհասարակ գրաստնոյ» (այսուհետև՝ «Բժշկարան ձիոյ»), աշխատասիրության մ. Չուգասաղյանի, Երևան, 1980, էջ 107, 112, 130:

¹⁴ Մխիթար Կողբեցի, Առակներ (այսուհետև՝ Գոչ), Երևան, 1951, էջ 68:

¹⁵ Ամիրտովլաթ Ամասիացի, Անգիտաց անպէտ (այսուհետև՝ «Անգիտաց անպէտ»), Վիեննա, 1926, էջ 109—110:

¹⁶ «Անգիտաց անպէտ», էջ 318:

¹⁷ «Գիրք վաստակոց», Վենետիկ, 1877, էջ 21:

¹⁸ «Գիրք վաստակոց», էջ 18:

¹⁹ Н. Арутюнян, Եջ. աշխ., էջ 84:

²⁰ «Ղազարայ Փարպեցւոյ Պատմութիւն Հայոց», Թիֆլիս, 1907, էջ 240:

²¹ П. Козьмин, Мукомольное производство, М., 1940, с. 18—19.

որ հնարավոր չէր միանգամից այնպիսի ալյուր ստանալ, որով կարելի լիներ բարձրորակ հաց թխել:

Բացի ցորենի ալյուրից, բնակչության աղքատ խավերի համար հանապազօրյա կերակուր է ծառայել գարուց կամ գարեխառն կորեկի ալյուրից պատրաստված հացը: Հատկանշական է, որ գարու ալյուրի մասին հիշատակություններ են հանդիպում դեռևս Ուրարտուից: Այսպես՝ Կարմիր-բլուրի պեղումների ժամանակ գտնվել է գարու ալյուր, ինչպես նաև՝ խոշոր աղացած կորեկից հաց²²: Գարու և կորեկի հացը տարածված է եղել նաև Իրանում և Բյուզանդիայում: Այսպես՝ Ի. Պետրուշևսկին նշում է, որ X դ. Քիրմանում (Իրան) բնակիչները սնվում էին կորեկախառ գարու հացով, այն անվանում էին «աղքատների հաց»²³, XI դ. պարսիկ մի բանաստեղծ ևս, հիշատակելով գարուց պատրաստած թխվածքը, այն անվանում է «աղքատների հաց»²⁴: Հայտնի է, որ Հայաստանը սերտ առնչություններ ուներ թե՛ Բյուզանդիայի, թե՛ Պարսկաստանի տնտեսական ու քաղաքական կյանքի հետ և միանգամայն ընդունելի է այն իրողությունը, որ Հայաստանում նույնպես տարածված էին գարուց և կորեկից պատրաստած կերակրատեսակները: Ամիրտովլաթ Ամասիացին դեղատոմսից մեկում հիշում է գարու ալյուրը²⁵, իսկ XIII դարի մի բժշկարան էլ հաղորդում է ոչ միայն գարու ալյուրը, այլև դրանից պատրաստած զանգվածը²⁶:

Հայաստանում տարածված հացաղգիներից էր նաև հաճարը: Միջնադարյան առականներից մեկում հիշատակվում է հաճարը մենի հետ միասին²⁷: Իտալացի ճանապարհորդ Կլավիխոյի վկայությամբ, Մասիս լեռան շրջակայքում առատորեն մշակվել է վայրի հաճարը²⁸: Պատահական չէ, որ հացը մեր լեռնաշխարհում՝ եղել է պաշտամունքի առարկա²⁹, 1948 թ. Կարմիր-բլուրի պեղումներից գտնվել է կորեկից պատրաստած օվալաձև հացի մնացորդ: Այն ունեցել է ստվար կողեր, իսկ մեջտեղում՝ անցք³⁰: Գտնված մնացորդը շատ նման է այսօր օգտագործվող բոքոնին: Ճիշտ է, այն պատրաստված է եղել կորեկից, սակայն կասկածից վեր է, որ քրիստոնեությունը նախորդած հարյուրամյակներում ևս հայերը հաց են պատրաստել նաև այլ հացահատիկներից: Հայաստանում ցորենի հացի մասին հիշատակում է Քսենոփոնը³¹: Հացի մասին վկայությունները շատ են հայ մատենագրության մեջ: Ազաթանգեղոսը ոչ միայն հիշատակում է հացը³², այլև խմորը («Ոչ արարածք կարեն քննել զարարիչն, և ոչ զանգուածն զզանգիչն գիտէ»)՝ Այն հիշատակում է նաև Մովսես Խորենացին³⁴: Սպիտակ հացը վկայված է X դարի մի ստեղծագործության մեջ³⁵:

22 Н. Арутюнян, *նշվ. աշխ.*, էջ 92:

23 И. Петрушевский, *Земледелие и аграрные отношения в Иране XIII—XIV вв.*, М.—Л., 1960, с. 157.

24 *Նույն տեղում*, էջ 185:

25 Ամիրտովլաթ Ամասիացի, *Օգուտ բժշկութեան (այսուհետև՝ օՕգուտ բժշկութեան)*, Երևան, 1940, էջ 115:

26 *Բժշկարան ձեռնարկ*, էջ 112, 119, 143:

27 Ղևոնդ Ալիշան, *Հայրուսակ կամ հայկական բուսաբանություն, Վենետիկ, 1895*, էջ 410:

28 Հ. Հակոբյան, *Ուղեգրություններ*, Երևան, 1932, էջ 111:

29 Է. Խանգաղյան, *Մեծամոր*, Երևան, 1973, էջ 132:

30 Н. Арутюнян, *նշվ. աշխ.*, էջ 92, յուսանկար 10:

31 Քսենոփոն, *Անաբասիս*, Երևան, 1970, էջ 98:

32 Ազաթանգեղոս, *Հայոց պատմություն*, Երևան, 1983, էջ 338:

33 *Նույն տեղում*, էջ 200—201:

34 Մովսես Խորենացի, *Հայոց պատմություն*, էջ 134:

35 *Պատմութիւն վասն մանկանն եւ աղջկանն. Պատմութիւն յաղագս Փահլուլ թագավորին*, աշխատասիրությամբ Ա. Սրապյանի, Երևան, 1983, էջ 58, 76:

Մխիթար Հերացին հիշատակում է պաքսիմատը՝ «փաքսիմիթ» ձևով³⁶։ Միջնադարյան մի ձեռագրի հիշատակարանում էլ հանդիպում է «դոն» հացատեսակը³⁷, որը ըստ Հ. Աճառյանի պաքսիմատն է³⁸։ Հացի մասին հիշատակություններ ենք գտնում ներսես Շնորհալու³⁹, Մխիթար Գոշի⁴⁰, ինչպես նաև Անիի Առաքելաց եկեղեցու 1217 թ. մի արձանագրության մեջ⁴¹։ XIII դարի պատմիչ Ստեփանոս Օրբելյանը, պատմելով Յուսուփի կողմից գերված հայ ազնվազարմ տիկնանց մասին, ավելացնում է. «Ջուր անգամ եւ աշտուճ հաց ոչ գտանէին ցլուս»⁴²։ Հացի մասին վկայություն ենք գտնում նաև Վարգան Այգեկցու առակ-Ներից մեկում⁴³։ Գրիգոր Տաթևացին հիշատակում է հացի մի տեսակ, որը պատրաստում էին յուղով և մեղրով («հաց ասէն իւղով և մեղերը զանգեալ») ⁴⁴։ Ինչպես տեսնում ենք, մեղրով և մեղրով Ամիրտովլաթ Ամասիացին հիշեցնում է. «Յիմացիր որ ինքն շատ ցեղ է. լամն այն է, որ խմորը եկած լինի»⁴⁵։

Բերված փաստերը խոստեն վկայությունն են այն իրողության, որ հին և միջնադարյան Հայաստանում լայնորեն տարածված է եղել հացի տարբեր տեսակների պատրաստումը։ Ամենաբարձր որակի հացը եղել է սպիտակը՝ «նաշիհ» այլուրից։

Անիի Գագկաշեն եկեղեցու մոտից գտնվել են վառված հացի մի կտոր և ածխացած լավաշի մնացորդներ⁴⁶։ Երկրորդ գտածոն հաստատում է, որ լավաշը տարածված հացատեսակներից մեկն է եղել միջնադարյան Հայաստանում։ Հացերի պատրաստման եղանակների ու ձևերի մասին միջնադարյան հայկական աղբյուրները գրեթե տեղեկություններ չեն պահպանել։ Սակայն այդ մասին կան անուղղակի վկայություններ։ XI դարի բյուզանդական գյուղատնտեսական գիտելիքների հանրագիտարանում նշվում է հացի պատրաստման մի քանի եղանակ. «Ոմանք հացը թխում են առանց թթխմորի, դրա փոխարեն լցնելով բորակ. այն հացը նուրբ է դարձնում այնպես, ինչպես միսը։ Առանց թթխմորի հաց են թխել և այս եղանակով. հացը թխելուց մեկ օր առաջ ջրի մեջ են դրել խաղողի ողկույզներ։ Հաջորդ օրը ջրի երես դուրս եկածները հանել են ճզմել են։ Ստացված հյութը խառնել են թթխմորի հետ, և հացը ստացվել է համեղ ու սպիտակ»⁴⁷։ Տեղեկություններ են պահպանվել այն մասին, որ միջնադարյան Հայաստանում նույնպես թթխմորի փոխարեն հացին բորակ են խառնել։ Միջնադարյան մի բժշկարանում հիշատակվում է «հացի բուրակը»⁴⁸։

Հայկական աղբյուրներում լավաշը հաճախ հիշատակվում է «լաւշ» ձևով⁴⁹։ Լավաշը ավանդաբար թխվում էր թոնրի մեջ։ Պեղումների ժամանակ գտնված թոնիրները հաստատում են, որ յուրաքանչյուր ընտանիք ինքն է թխել իր ամենօրյա հացը։ IX—XIII դարերում, սակայն, հացթուխությունը տարածված արհեստ էր և հիշատակվում էր առականերում. «Ասի առակաց թէ այր մի գնաց

36 «Մխիթարայ բժշկապետի Հերացույ Ջերմանց մխիթարութիւն» (այսուհետև՝ Հերացի), Վենետիկ, 1832, էջ 45։

37 Ա. Մաթևոսյան, Հայերեն ձեռագրերի հիշատակարաններ, ԿԳ դար, Երևան, 1981, էջ 146։

38 Հ. Աճառյան, Հայերեն արձատական բառարան, հ. Ա, Երևան, 1971, էջ 679։

39 «Շնորհալուսան թուղթը սրբոյն ներսեսի Շնորհալուս», Յերուսաղեմ, 1871, էջ 91։

40 Գոշ, էջ 14, 150, 367, 384, 413։

41 «Գիվան հայ վիմագրության», հ. 1, Երևան, 1969, էջ 16։

42 Ստեփանոս Օրբելյան, Պատմութիւն տանն Սիսական, Մոսկվա, 1861, էջ 140։

43 Н. Марр. Сборники притч Вардана, ч. II, СПб., 1894, с. 322—323.

44 Գրիգոր Տաթևացի, Գիրք քարոզութեան որ կոչի ամառան հատոր, Կ. Պոլիս, 1741, էջ 685։

45 «Անգիտաց անպէտ», էջ 228։

46 И. Орбелин, Избранные труды, т. 1, Ереван, 1963, с. 81.

47 «Геопоники», М.—Л., 1960, с. 72—73.

48 «Բժշկարան ձիոյ», էջ 110։

49 Վ. Հացունի, նշվ. աշխ., էջ 176։

մատ խապազն, թէ հաց կու գնեմ»։ Նույն առակում խապազի փոխարեն հիշատակվում է նաև «հացծախսն»։ «Բ, դրամ տվի ի հացծախսն, նա ուրացաւ և շերետ զիմ հացիկն»⁵⁰։ Խապազ անվան ենթ հանդիպում նաև XIII դարի մի Սաղմոսարանի հիշատակարանում⁵¹։ Խապազի և հացծախսի համատեղ օգտագործումը խոսում է այն մասին, որ միջնադարյան Հայաստանում այդ անունները համազոր են եղել և տրվել են հացագործին՝ հացթուխին։ Վերոբերյալ առակից իմանում ենք նաև, որ հացթուխի արհեստանոցը ծառայել է նաև որպես խանութ։

Գրագիր ձեռագրերից մեկի հիշատակարանում էլ կարդում ենք. «Աղաչեմ յիշել և զԹորոս միակեաց և զԳրիգոր... նաև զտնտես, և զմարմպան, և անցպան, և զփումպան...»⁵², Հավանաբար, հիշատակված տնտեսը, մարմպանը, փումպանն ու հացպանը վանքի սպասավորներ են եղել։ Վերջին երկուսը ակնհայտորեն կապ են ունեցել հացի, հացագործության հետ։ Հացպանը, ամենայն հավանականությամբ, եղել է վանքի հացամթերքի տնօրենը։ Բացառված չէ, որ նրա հսկողության տակ գտնվեին վանքի ոչ միայն հացահատիկի պաշարները, այլև եղբայրության համար թխվող հացը։ Իսկ փումպանի հիշատակությունը ապացույց է այն բանի, որ վանքը ունեցել է հատուկ փուռ, որտեղ ոչ միայն թխվել է միաբանության հացը, այլև եփվել են կերակուրներ։ Ուշագրավ է, որ Մատենադարանի ձեռագրերից մեկի հիշատակարանում այլ արհեստավորների շարքում հիշվում է Թորոս հացկտուրը⁵³, ակնհայտորեն՝ հաց կտրատողը։ 1347 թ. մի ճառընտիրի հիշատակարանում հանդիպում ենք ձեռագրի ստացող Աստվածատուր Թալկիրի անվանը, որը ըստ Լ. Խաչիկյանի ճաշարանի մատուցող էր⁵⁴։ Միջնադարյան Հայաստանում հացից բացի ալյուրից պատրաստում էին նաև զանազան տեսակի թխվածքներ։ Գրիգոր Տաթևացին հիշատակում է քաբարը և բացատրում դրա պատրաստման եղանակը. «Քաբար է լօջ պատառ-պատառ կոտորեալ և ի տապակի եփեալ իւղով»⁵⁵։ Մի այլ առիթով Գրիգոր Տաթևացին թխվածքներից հիշատակում է բաղարջը, պանն, բոկեղը։ «Պանն բաղարջն է՝ նաշիհն զանդեալ իւղով, եւ որպէս բոկեղ եփեալ ի թոնրի»⁵⁶։ Պաննն ու բաղարջը նույնն է համարում նաև Վանական վարդապետը. «Պաննն ի՞նչ է,— հարցնում է նա և սահմանում՝ բոլոր բաղարջ»⁵⁷։ Վկայությունից պարզվում է նաև, որ բաղարջ պատրաստելու համար «նաշիհ» ալյուրը շաղախել են յուղով և ապա բոկեղի նման եփել թոնրի մեջ։ Միջնադարյան հայ մատենագրության մեջ հիշատակվում է նաև շոթը. «Թանձր, լօջ եփեալ եւ ապա օծեալ իւղով»⁵⁸։ Միջնադարյան Հայաստանում ալյուրից պատրաստված թխվածքներից մեկն էլ եղել է ծաղը. «Ծտունն մա... իւղով և մեղերը գործեալ հաց»⁵⁹։ Ալյուրից պատրաստել են նաև այնպիսի կերակրատեսակներ, ինչպիսիք են խավիժը և մալեզը։ Առաջինի մասին հիշատակություն ենք գտնում «Գիրք վաստակոցում»։ «Գարէ ալիւր և մուստառ և հոռոմ ձէթ խաւիժ արա»⁶⁰։ Միջնադարյան կերակրատեսակներից էր նաև փոխինդը։ Փո-

50 H. Mapp, նշվ. աշխ., էջ 322—323։

51 Ա. Մաթևոսյան, նշվ. աշխ., էջ 107։

52 «Թ դարի հայերեն ձեռագրերի հիշատակարաններ», կազմեց Լ. Խաչիկյան, Երևան, 1950, էջ 109։

53 Նույն տեղում, էջ 109։

54 Նույն տեղում, էջ 365։

55 Գրիգոր Տաթևացի, Գիրք հարցմանց (այսուհետև՝ «Գիրք հարցմանց»), Կ. Պոլիս, 1720, էջ 357։

56 Վ. Հացուենի, նշվ. աշխ., էջ 175։

57 Նույն տեղում, էջ 175։

58 «Գիրք հարցմանց», էջ 357։

59 «Գրիգորի Տաթևացույ Գիրք քարոզութեան, որ կոչի ձմեղան հատոր», Կ. Պոլիս, 1740, գլուխ Ճեճ։

60 «Գիրք վաստակոց», էջ 213։

խինդի մասին շատ են վկայությունները հատկապես բժշկարաններում: Դրանցից մեկում ասվում է. «Առ ալույր և ...խառնէ ընդ գարի փոխինդ»⁶¹: Նույն բժշկարանում տարբեր առիթներով հիշատակվում է՝ «Առ արդար եղ եւ գարէ փոխինդ», «Առ գարի փոխինդ և ամբրա»⁶²: Փոխինդ պատրաստելու համար ցորենը կամ գարին նախապես աղանձում էին և հետո աղում երկանքով կամ ջրաղացում:

Հացահատիկներից պատրաստել են նաև ըմպելիքներ: Հատկապես շատ են հիշատակությունները գարեջրի մասին: Ուսումնասիրությունները ցույց են տալիս, որ վերջինս մարդկության օգտագործած ամենահնագույն ըմպելիքներից է: Այն լայնորեն հայտնի է եղել դեռևս հին Եգիպտոսում: Այնտեղ առանձնացվում էր գարեջրի 4 տեսակ: Հին եգիպտական պապիրուսներում նույնիսկ խրատ կա՝ ուղղված երիտասարդներին. «Երբեք չափից դուրս գարեջուր մի խմի...»⁶³: Փաստերը ցույց են տալիս, որ Հայկական լեռնաշխարհում գարեջրի պատրաստումը նույնպես սկսվել է անհիշելի ժամանակներից: 1940 թ. Կարմիրբլուրից գտնվել է աման՝ լցված կորեկով և նմանատիպ մի աման էլ՝ ածխացած գարու հատիկներով: Վերջինիս հատակին ընկած է եղել ծղոտե ֆիլտր: Դա հնարավորություն է տվել հետազոտողներին ենթադրելու, որ հին Հայաստանի բնակիչները կորեկից ու գարուց գարեջուր են պատրաստել: Իսկ 1958 թ. Կարմիրբլուրում բացվել է գարեջրի պատրաստման արհեստանոց: Գտնվել է տուֆից մեծ չափերի կոնք՝ լցված գարիով և 40-ից ավելի ամաններ՝ գարեջրի պահպանման համար⁶⁴: Գարեջրի մասին հիշում է Քսենոփոնը. «Այնտեղ (Հայաստանում— Ղ. Բ.) կար նաև ... կրատերների մեջ գարուց պատրաստած դինի, որի երեսին լողում էին գարու հատիկներ: Կրատերների մեջ կային նաև եղեգներ՝ մեծ ու փոքր, առանց ծնկի: Մարավելու դեպքում մարդ պետք է եղեգի ծայրը բերանին դնի ու ծծի: Եվ այն շատ թունդ էր, եթե շուր չխառնեին, իսկ սովոր մարդու համար շատ ախորժելի ըմպելիք էր»⁶⁵: Հետաքրքիր է, որ գարեջուրը ծղոտների և նմանատիպ այլ խողովակների միջոցով խմելը տարածված է եղել ոչ միայն հայերի, այլև աշխարհի ուրիշ ժողովուրդների մեջ: Գարեջրի մասին հիշատակությունները շատ են հատկապես միջնադարյան հայ մատենագրության մեջ, ընդ որում նաև՝ բժշկարաններում⁶⁶: Այդ ըմպելիքը հնում պատրաստել են ոչ միայն գարուց, այլև կորեկից, իսկ միջին դարերում՝ հիմնականում գարուց: Դրանից էլ՝ անունը:

Ընդհանրացնելով կարելի է ասել, որ հացահատիկների տարբեր տեսակները, դրանց մշակումն ու վերամշակումը Հայկական լեռնաշխարհում հայտնի են եղել անհիշելի ժամանակներից: Հացահատիկներից ստացվող ալյուրը և դրանից պատրաստած կերակրատեսակները եղել են բազմապիսի ու բազմաբնույթ: Ալյուրից պատրաստած ամենահայտնի հացատեսակներն էին լավաշը (լոշ) և բոբոնը: Օգտագործում էին թխվածքների այնպիսի տեսակներ, ինչպիսիք էին քաքարը, շոթը, բոկեղը, բլիթը, բաղարջը, ծաղը և այլն:

61 «Բժշկարան ձիոյ», էջ 112:

62 Նույն տեղում, էջ 139, 136:

63 Յ ու. Լի ս, Իրերի ծագումը, Երևան, 1957, էջ 196:

64 Н. Арутюнян, նշվ. աշխ., էջ 91—92; В. Пнотровский, Кармир-блур.

65 Ք ս ե ն ո փ ո ն, Անաբասիս, էջ 97:

66 «Օգուտ բժշկութեան», էջ 113, 115, 156, 167, 178, 333, 416, 418, 519, Հ ե ր ա ջ Ի, էջ 29:

ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ В СРЕДНЕВЕКОВОЙ АРМЕНИИ

ГРАЧЬЯ БЕГЛАРЯН

Р е з ю м е

Разные виды зерен, их обработка и переработка в Армении были известны еще с незапамятных времен. Из зерен получали разнообразные виды муки — «наших» (նաշիկ), «хорак» (խորակ) и «гермак» (գերմակ). В средневековой Армении распространенными видами хлеба были «лаваш» (լավաշ) и «бокон» (բոկոն). А также были известны такие виды печеных изделий, как «какар» (քաքար), «шот» (շոտ), «бокех» (բոկեղ), «блиг» (բլիթ), «багардж» (բագարջ), «пах» (ծաղ), «паксимат» (պակսիմատ) и т. п. Из муки и зерен готовили также «хавиц» (խափիծ), «малез» (մալեզ), «харирай» (հարիրայ). В связи с хлебопечением были известны такие ремёсла, как «ацтух» (հացթուխ), «хапаз» (խապազ) или «аццах» (հացծախ), «ацктур» (հացկտուր), «ацпан» (հացպան), «тавкир» (թակիր) и т. п. Из зерен изготовляли также напитки, например, пиво.